

Neurolinchen und Oma Resi backen Plätzchen



Neurolinchen freut sich schon seit Wochen auf das Plätzchen backen mit Oma Resi. Ihr müsst wissen, es hilft gerne beim Backen, aber Naschen ist noch viel interessanter.

Ungeduldig zappelt es auf dem Stuhl umher. Die Küchenmaschine ist schon bereit, daneben steht die Küchenwaage. Neurolinchen hat mal wieder nur Unsinn im Kopf und flugs setzt es sich auf die Waage. „Schau mal bitte wie viel ich wiege“, ruft es. Oma Resi schüttelt den Kopf und sagt: „Wenn Du nur Quatsch machst, wird das heute aber nichts mit dem Plätzchen backen“.

Oma Resi hat inzwischen die benötigten Zutaten auf den Küchentisch neben die Waage gestellt. Das Rezept liegt auch bereit. Oma Resi kennt zwar die Rezepte für die Lieblingsplätzchen auswendig, aber heute wird was Neues ausprobiert. Statt Dinkelmehl, mit dem Sie am liebsten backt, wird Buchweizenmehl verwendet.

Zum ersten Advent kommen ganz viele Gäste und darunter sind auch Mia und Leon. Die beiden dürfen kein Gluten essen.

„Gluten, was ist das?“ fragt Neurolinchen. „Gluten, auch Klebereiweiß genannt, ist eine Eiweiß-Sorte, die in den Samen vieler Getreidesorten vorkommt. Es dafür sorgt, dass das Mehl beim Vermischen mit Wasser zu einem Teig verklebt“, erklärt Oma Resi geduldig.

Währenddessen hat sie auch schon Buchweizen- und Kartoffelmehl abgewogen und in die Rührschüssel von der Küchenmaschine gegeben. Dazu gibt Oma den abgewogenen Zucker, etwas weniger als im Rezept angegeben. Oma Resi mag es nicht so süß und nimmt auch beim Kuchen backen ca. 50 g weniger Zucker. Zum Schluss das Ei, die gewürfelte Butter und eine



Prise Salz. Neurolinchen hat gelernt, dass eine Prise Salz den Geschmack verstärkt und z. B. den Kuchen süßer schmecken lässt.

Neurolinchen reicht ihr den Knethaken, der muss noch an der Maschine befestigt werden.

„So eine Küchenmaschine ist schon toll, gell Oma Resi, da musst Du Dich nicht so mit dem Mixer anstrengen“, ruft Neurolinchen ganz laut, denn die Küchenmaschine ist schon laut.



Den fertigen Teig knetet Oma Resi nochmal mit Ihren Händen durch und stellt diesen dann in den Kühlschrank. Der Teig muss erst ruhen, erklärt sie Neurolinchen. Inzwischen werden die Bleche mit Backpapier ausgelegt. Neurolinchen sucht sich die Förmchen zum Ausstechen aus. Die Auswahl fällt ihm nicht leicht, denn es gibt Tannenbäume, Sterne, Herzen in verschiedenen Größen, daneben auch einen Stiefel, den Nikolaus und einen Engel.

Oma Resi holt den Teig aus dem Kühlschrank und rollt ihn auf der bemehlten Arbeitsfläche aus. Das Ausstechen macht richtig Spaß, obwohl Oma Resi ständig ermahnt, dass Neurolinchen möglichst nahe an der vorher ausgestochenen Form ansetzen soll, damit nicht so viel Teigreste übrigbleiben.

4

Diese werden dann erneut durchgeknetet und wieder ausgerollt. Neurolinchen stibitzt immer mal wieder ein kleines Stückchen Teig und will es vernaschen. „Warte doch bitte, bis die Plätzchen gebacken sind, nachher hast Du Bauchweh und kannst die leckeren Plätzchen nicht probieren“. Oma Resi sieht aber auch alles, denkt Neurolinchen und lässt das Naschen.

Die Bleche kommen in den Ofen und Oma Resi beginnt mit dem Wegräumen der Zutaten. Neurolinchen hilft fleißig mit.

Die fertig gebackenen Plätzchen werden nach dem Auskühlen mit den verschiedensten Zutaten verziert. Zuckerguss und bunte Streusel sind Neurolinchen am liebsten.



Das Rezept findet ihr auf Seite 22!

Neurolinchen zieht sich zum Mittagsschlaf zurück, denn für so eine kleine Schildkröte war es doch ganz schön anstrengend.

Zur Kaffeezeit kocht Oma Resi für Neurolinchen einen Kakao und für sich einen Kaffee. Dazu gibt es für die beiden eine kleine Kostprobe von den am Vormittag gebackenen Plätzchen. „Hmm, wie lecker“, ruft Neurolinchen, „gell, Oma Resi, weil ich geholfen habe, schmecken die noch besser als im letzten Jahr.“

►ENDE! ◀

